お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

電源について

現象	原因
通電しない	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。 • 電源をブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。 電源を「入」の状態で約10分(または約30分)放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。(→P.51) ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。(→P.30) ●中央ヒーターロックが設定されていませんか。 中央ヒーターロックを解除してください。(→P.30) ●左・右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について(→P.10))
使用途中にヒーターまたはグリルの通電が停止した(切り忘れ防止自動停止機能)	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各ヒーターやグリルに最終キー操作から一定時間経過すると自動的に通電を停止する切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 • 左・右・中央ヒーターは操作後約45分 • グリルの調理メニュー「手動」は操作後約30分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。
表示部の火力表示ランプが交互に点灯し、約30秒後に消灯した(金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)	●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。 中央に置いてください。(→P.15) ●使えない鍋を置いていませんか。 使える鍋を置いてください。(使える鍋について(→P.10)) 交互に点灯 約30秒後、ブザーが鳴り、表示が消え、通電を停止します。 付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご連絡ください。(→P.51)
使用途中に停電になった	●通電中のヒーターやグリルは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度初めから操作を行ってください。 • 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。 ⚠警告 トッププレートやグリルドアおよび庫内など高温部に触れない

音について

現象	原因
電源を入・切すると「カチャ」と音がする	●電源を入・切すると、内部電気部品のスイッチの動作音がします。
電源を切っても音がする	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路を保護するために、キー操作後冷却ファンが最大約90秒間動作します。 使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。 自動的に冷却ファンは止まります。
使用中にファンの音が大きくなったり止まることがある	●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。
左・右IHヒーター使用中に鍋から音がする	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 • 気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 • 左・右IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。

火力について

現象	原因
鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある	●ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右IHヒーターの場合は12~26cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。(使える鍋について(→P.10))
左・右IHヒーターで火力が違う	●同じ鍋でも、左・右IHヒーターで火力が異なる場合があります。(→P.15) また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
炒めものなどを行うと左・右IHヒーターの火力が弱くなることがある	●炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
左・右IHヒーターでの調理に時間がかかる 調理のでき上がりが遅い	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。 使える鍋を使用してください。(使える鍋について(→P.10)) ●鍋の種類によっては「強火」で使用すると自動的に火力をコントロールする場合があります。
中央ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする(ラジエントヒーター)	●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり、消えたりします。(火力「3」の場合でも温度調節機能が働きヒーターが赤くなったり、消えたりします) ●反った鍋などを使うと消えている時間が長くなります。

お困りのときは（つづき）

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因
グリルについて	グリルで調理中、グリル庫内で瞬間的に炎ができたり、排気口から煙が出る	●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。
グリルについて	グリルで調理終了後、タイマー表示部に CL 表示が出て、排気口から熱風が出る	●調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒用加熱ヒーター、ファンに通電します。（約5分間）
グリルについて	グリルで魚を焼いたときに排気口やグリルドアのすきまから煙や水蒸気が漏れることがある	●グリル庫内の排気口には煙やにおいを抑える触媒機能が入っていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口から多く煙が出たり、グリルドアのすき間から漏れることがありますが、故障ではありません。
結露について	グリルの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある	●調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。
トッププレートについて	トッププレート（中央ヒーター部）の色が変わる	●中央ヒーターの絶縁材に含まれた湿気が通電により蒸発し、トッププレート内側に結露した状態が透けて色が変わって見える場合があります。異常ではありません。 ・通電を続ければ、結露した水分も蒸発します。 ●中央ヒーターを使用すると、ガラスの特性により、わずかに黄色っぽく見える場合があります。異常ではありません。 ・温度が下がれば、元に戻ります。

上面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

表示とお知らせ内容	原因	直しかた
C11 C21 左・右IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する （過熱防止自動停止）	●空だきになっています。 ●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。 ●付属の天ぷら鍋以外の鍋で「揚げもの」を使用した場合。	●鍋に調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。 ●付属の天ぷら鍋を使用してください。 ➡P.4
C12 C22 「揚げもの」を使用時、火力表示ランプが点滅する （揚げもの鍋反り検知自動停止）	●付属の天ぷら鍋の底に1mm以上の反りがあったり変形しています。 ●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。 ●付属の天ぷら鍋以外の鍋で「揚げもの」を使用した場合。	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。➡P.4 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。 ●付属の天ぷら鍋を使用してください。 ➡P.4
H15 H25 左・右IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する （過熱防止自動停止）	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふきとってください。 ➡P.33 ●ふさがないでください。
H17 H27 左・右IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。 ➡P.10
C1 C3 C4 グリル使用時、火力表示ランプが点滅する （グリル過熱防止自動停止）	●受皿に水が入っていません。 ●通電したまま連続して魚などを焼いた場合。	●受皿に水を入れてください。 ●一度通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。

表示を消したいときは

C11、C12、H15、H17 の表示が出たときは左IHヒーターの 切/スタート を押す。

C21、C22、H25、H27 の表示が出たときは右IHヒーターの 切/スタート を押す。

C1、C3、C4 の表示が出たときはグリルの 切/スタート を押す。

「直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たときは故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➡P.51 にご連絡ください。

表示とお知らせ内容	原因	
C8 C61 液晶表示が赤く点灯する	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➡P.51 にご連絡ください。
H11 などのH＊＊表示	●部品の故障が生じた場合。	

料理集

お知らせ
●火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。
●フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。（フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります）

左・右IHヒーターでの調理例

グリルでの調理例

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表（単位g）

食品名＼計量	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	食品名＼計量	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酒・牛乳	5g	15g	200g	トマトケチャップ	5g	15g	230g
しょうゆ・みりん・みそ	6g	18g	230g	油・バター・ラード	4g	12g	180g
食塩	6g	18g	240g	片栗粉・砂糖（上白糖）	3g	9g	130g
小麦粉（薄力粉・強力粉）	3g	9g	110g	だし汁	5g	15g	200g

この取扱説明書・料理集で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。　（1mL＝1cc）

左・右IHヒーターでの調理例

スパゲティ（ミートソース）

材料（2人分）

スパゲティ……200g
塩……大さじ2
牛ひき肉……150g
トマトソース……1/2缶（約150g）
オリーブ油……大さじ1弱
にんにく（みじん切り）……1片
Ⓐ 赤ワインまたはスープ……大さじ2
Ⓐ 塩……小さじ1/4
Ⓐ 砂糖……小さじ1/4
Ⓐ こしょう……少々
パセリ……少々

作りかた

❶鍋をIHヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから火力を「中火」にする。
❷❶ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えⒶで味付けし、煮立ったら「弱火」～「中火」にして8～10分煮つめる。
❸大きめの鍋にたっぷりの水（3～4L）を、「強火」で沸とうさせ、塩（水量に対して1%が目安）を加える。
❹スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように「弱火」～「中火」でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
❺ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、❷をかけパセリを散らす。

☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

ゆでる　メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類（うどん、そば、そうめん）	「強火」	「中火」…めんを入れてゆでる　2～10分（めんにより調節）
葉菜	「強火」	「強火」…茎から入れる　2～3分
ゆで豚（400g）	「強火」	「弱火」　30～40分
根菜	「強火」（材料は水から入れる）	「中火」…やわらかくなるまでゆでる

ポークカレー

材料（4人分）

- 豚肉（2cm角切り）……250g
- 塩、こしょう……各少々
- にんじん（乱切り）……中1本
- 玉ねぎ（くし形切り）……中2個
- じゃがいも（乱切り）……中2個
- カレールー……1箱（約120g）
- 水……600～800mL
- サラダ油……大さじ 2

作りかた

❶豚肉は、塩、こしょうをする。
❷鍋をIHヒーターの中央に載せ、サラダ油を入れてから「中火」にする。
❸❷に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
❹水を加えて「強火」にし、沸とうしたら「中火」～「弱火」にして20～30分煮込む。
❺カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら「弱火」で10～15分煮込む。

☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。
☆水は少なめの分量から加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。
☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

煮る

メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安	
煮魚	「強　火」	「弱火」…魚を入れて煮る	10～15分
肉じゃが、おでん、ポトフ	「強　火」	「弱火」～「中火」	30～80分
煮豆	「強　火」	「とろ火」～「弱火」	2～5時間

※長時間の煮込みには、タイマーが便利です。（➔P.29）
※タイマーを使用しない場合、「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることがあります。（➔P.14）

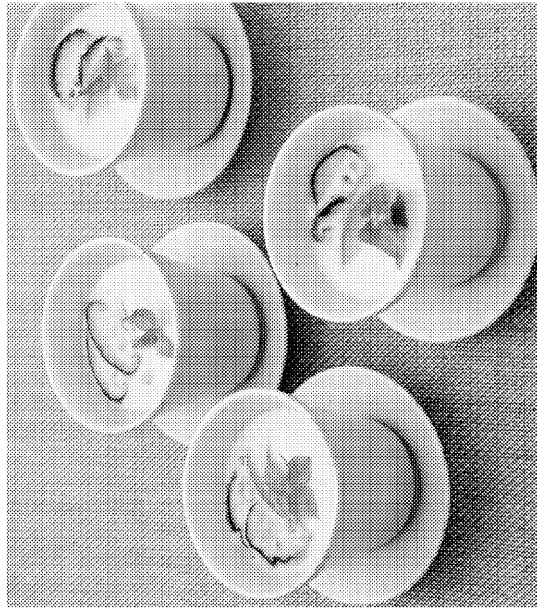
茶わん蒸し

材料（4人分）

- 卵……3個（約150mL）
- だし汁……カップ2 ½
- Ⓐ しょうゆ、塩……各小さじ1弱
- Ⓐ みりん……小さじ1
- Ⓑ 鶏肉（そぎ切り）……60g
- Ⓑ かまぼこ（薄切り）……8枚
- Ⓑ 生しいたけ（そぎ切り）……2枚（8切れ）
- Ⓑ ぎんなん（ゆでたもの）……8個
- 三つ葉……適量

作りかた

❶卵はときほぐし、だし汁に調味料Ⓐを加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
❷器に彩りよくⒷを盛り、❶を静かにそそぎ入れ、ふたをする。
❸大きめの鍋に水カップ3を入れ、IHヒーターの中央に載せ、器を並べてふたをし、「強火」にする。
❹沸とうしてきたら「弱火」にして15～20分蒸す。
❺蒸し上がったら三つ葉を載せる。

シュウマイ

材料（24個）

- むきえび……150g
- 豚ひき肉……150g
- 玉ねぎ……½個
- 片栗粉……大さじ 5
- 干ししいたけ（もどしてみじん切り）……3枚
- シュウマイの皮……24枚
- グリーンピース……24個
- からしじょうゆ……適量
- Ⓐ 砂糖、しょうゆ、ごま油…各小さじ 1
- Ⓐ 塩……小さじ ½
- Ⓐ 酒……大さじ 1
- Ⓐ こしょう……少々

作りかた

❶えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉（大さじ3）をまぶしておく。
❷ボウルに❶、豚ひき肉、しいたけを入れ、Ⓐを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉（大さじ2）を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
❸シュウマイの皮でそれぞれを包み、グリーンピースを載せる。
❹蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、シュウマイを間隔をあけて並べる。（無理に全部を入れないで、2回に分ける）
❺蒸し器の下鍋に水を5～6分目入れ、ふたをして IHヒーターの中央に載せ、「強火」にする。
❻沸とうしたら上鍋を載せてふたをし、「中火」で10～12分蒸す。器にとり、からしじょうゆを添える。

☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオーブンシート（中央に切り込みを入れる）を敷くと、取り出しがラクです。

蒸す

メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安	
中華まんじゅう	「強火」	「中火」	10～15分
蒸しいも	「強火」（材料は水から入れる）	「中火」…やわらかくなるまで蒸す	